

Salade piémontaise

CUISIMAGES

Réf :
1011

Type :
Entrée
froide

Préparation :
15 min
Repos: 30min

Cuisson :
30min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 8 à 10 pommes de terre
- 3 tranches de jambon blanc
- 2 œufs
- 2 tomates
- 8 cornichons
- mayonnaise

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Faites cuire les pommes de terre avec leur peau, pendant 20 à 30 min selon la grosseur (départ eau froide).

Faites cuire les œufs 10 min dans l'eau bouillante.

Pelez les pommes de terre.



Coupez les pommes de terre en dés, ainsi que le jambon et les œufs durs.

Epépinez les tomates et coupez les en dés également.



Dans un saladier, déposez tous les ingrédients, ainsi que les cornichons coupés en rondelles.

Ajoutez la mayonnaise (2 à 3 cuillères à soupe selon les goûts) et mélangez.

Entreposez dans le réfrigérateur.



Conseils

Variante

Vin